

TRATTURI E L'ARTE DELLA CASEIFICAZIONE

La transumanza è una forma di allevamento molto antica, grazie alla quale i pastori trasferiscono le proprie greggi alla ricerca di nuovi pascoli e climi più idonei alla pastorizia. Per poter esistere la transumanza ha bisogno dei tratturi, lunghe piste erbose definite le autostrade del passato.

La transumanza si svolge in due grandi spostamenti, in autunno, le greggi vengono spostate da monte a valle, alla ricerca di un clima più mite, lontano dal freddo e dalle intemperie, in primavera, da valle a monte alla ricerca di prati rigogliosi e clima fresco.

Durante gli spostamenti gli animali venivano munti e il latte veniva trasformato in campo aperto perché non esistevano mezzi refrigerati per la conservazione.

Lungo i percorsi tratturali avvenivano importanti scambi economici e culturali, si svolgevano i mercati e importanti fiere dove i pastori potevano vendere la lana e scambiare le produzioni attraverso la pratica del baratto. Inoltre, lungo i tratturi si trovavano molte chiese, tra i santi protettori dei pastori transumanti troviamo la Madonna dell'Incoronata. Nel 1001 la Madonna è apparsa proprio ad un pastore e qui è successivamente sorto il santuario a lei dedicato.

Il culto della Madonna dell'Incoronata è così giunto anche a Santa Croce di Magliano, paese che ancora oggi viene attraversato dalla transumanza per la presenza della trattura Celano-Foggia.

In onore della Madonna a Santa Croce è stato creato un prodotto votivo: la Treccia.

Ogni anno il giorno dell'ultimo sabato di aprile a Santa Croce si festeggia la Madonna dell'Incoronata e si compie il rito della benedizione degli animali, tutti i pastori e allevatori del posto ma anche dei paesi limitrofi, preparano i loro animali a festa e li guidano lungo corso Umberto I, qui compiono tre giri intorno la chiesa san Giacomo dove si trova esposta la Madonna e ricevono la benedizione del parroco.

Tanti pastori portano la Treccia a tracolla, sulle spalle in segno di devozione, la Treccia benedetta viene poi condivisa in segno di comunione e fratellanza,

durante questo rito si ringrazia la Madonna della protezione ricevuta e le si affidano le future produzioni agricole e zootecniche.

La Treccia è un formaggio ottenuto dalla lavorazione del latte vaccino ed è un formaggio inserito nell'atlante dei prodotti tradizionali della regione Molise.

La Treccia viene ottenuta dalla lavorazione del latte crudo, dopo la mungitura della mammella composta da 4 capezzoli il latte viene filtrato e refrigerato. Successivamente viene messo in caldaia e scaldato a una temperatura di 45°C, la Treccia è quindi un prodotto a latte crudo, come quasi tutti i formaggi tradizionali del Molise che vengono prodotti nei laboratori artigianali (Il latte non essendo scaldato a temperature superiori a 70°C non è pastorizzato).

Dopo il processo di riscaldamento al latte si aggiunge il caglio, in questo caso si usa un caglio di origine vegetale, ma il caglio può essere anche di origine animale (ottenuto dallo stomaco dei giovani ruminanti) o di origine chimica.

Il caglio è in grado di trasformare il latte dallo stato liquido allo stato gelatinoso, perché è in grado di rompere i legami della caseina presente nel latte, la sua azione è molto forte; infatti, è sufficiente aggiungere pochi ml di caglio al latte per ottenere il coagulo nel giro di 40 minuti.

Quando il coagulo ha raggiunto la giusta consistenza allora viene rotto con lo spino, in base alla rottura si otterranno formaggi con un diverso contenuto in acqua e con caratteristiche diverse.

Quando il coagulo viene rotto per ottenere pezzi grandi come una noce, la cagliata trattiene molta acqua e si andranno a ottenere formaggi morbidi.

Invece quando il coagulo viene rotto fino ad ottenere frammenti come chicchi di riso, si andrà ad avere una cagliata molto spurgata con un basso contenuto in acqua, come nel caso della Treccia e del caciocavallo altro formaggio della tradizione molisana.

Dopo la rottura del coagulo la cagliata può subire due lavorazioni, può essere pressata direttamente nelle forme o fruscelle e allora si avrà il formaggio oppure può essere lasciata maturare sotto siero per ottenere i formaggi a pasta filata.

Il formaggio può essere consumato fresco o stagionato, oggi la stagionatura avviene in ambienti a temperatura e umidità controllata, in passato; invece, tra i metodi di stagionatura più utilizzati, vi era quello nel grano.

Le forme di formaggio venivano tenute nel grano, così questo andava ad assorbire l'umidità e il formaggio si asciugava.

durante la stagionatura si riduce il contenuto di lattosio del formaggio e si ha una variazione delle caratteristiche organolettiche del prodotto, che assume un gusto più forte e piccante rispetto al sapore delicato del formaggio fresco.

Nella tecnologia di produzione delle paste filate la cagliata rimane sotto siero dalle 6 alle 8 ore, durante questo tempo la cagliata acidifica e il pH si abbassa.

Quando la cagliata ha raggiunto la giusta maturazione viene tagliata in listarelle sottili e lavorata in abbondante acqua ad una temperatura di circa 90°C.

Durante la filatura la cagliata viene lavorata utilizzando un cucchiaio di legno per formare un impasto liscio, omogeneo e lucente che viene poi formato manualmente in base all'esperienza del casaro/a che ne definisce la forma, creando treccine, nodini, scamorze e caciocavalli (solitamente per produrre 1 kg di formaggi abbiamo bisogno di circa 10/15 litri di latte vaccino, la resa del formaggio ovicaprino risulta essere leggermente superiore).

Dopo la filatura le forme vengono lasciate a rassodare in acqua fredda e successivamente passate in salamoia per assorbire il sale necessario a dare sapore e garantire una buona conservazione o stagionatura del prodotto.

Questa descritta è una tecnica di lavorazione artigianale, tramandata nelle famiglie contadine che, ancora oggi viene utilizzata per produrre formaggi tipici del nostro Molise, formaggi sani e genuini ricchi di storia e sapori.